

25 MARZO 2012

## Il prosciutto di San Daniele

redazioneweb 24/03/2012 13:21



Mi piace

Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Alla scoperta di un prodotto la cui stagionatura è un vero e proprio rito...

Per i produttori del consorzio del **Prosciutto di San Daniele** la stagionatura è un vero e proprio rito: bisogna aspettare i venti che scendono dalle Alpi Carniche incontrandosi con quelli provenienti dall'Adriatico. Sentori resinosi si mescolano con quelli salmastri in un ambiente dove umidità e temperatura sono regolati dalle terre moreniche e dalle acque del Tagliamento, uno degli ultimi fiumi europei a conservare il suo corso originario...



Il Consorzio è stato costituito nel 1961 da alcuni cittadini di San Daniele e da tutti i produttori del Prosciutto di San Daniele dell'epoca con lo scopo di tutelare il marchio e stabilire delle regole che fossero obbligatorie e uguali per tutti i produttori. I produttori hanno stabilito una serie di regole riguardavano gli elementi essenziali della produzione del prosciutto: la provenienza dei maiali; il luogo della stagionatura; le fasi della lavorazione; la durata minima della stagionatura; le caratteristiche organolettiche.

[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)